IFFA auf Wachstumskurs

Mehr Ausstellungsfläche und ein neues Geländekonzept prägen die weltweit größte Branchenmesse – zu erwarten sind einige wichtige Innovationen der Weltmarktführer

Rund 950 Aussteller aus 47 Ländern zeigen ihre Innovationen vom 4. – 9. Mai auf der IFFA in Frankfurt am Main. Die Anbieter präsentieren Neuheiten entlang der gesamten Prozesskette der Fleischverarbeitung auf einer Ausstellungsfläche von 110.000 m2 – ein Plus von sechs Prozent im Vergleich zur Vorveranstaltung. Die Messe Frankfurt erwartet etwa 58.000 Fachbesucher aus aller Welt. Mit diesen Zahlen untermauert die IFFA ihre führende Stellung für die Branche weltweit. „Wir erleben ein starkes Bekenntnis der Branche zur IFFA als der internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft schlechthin. Alle

Marktführer haben sich angemeldet, um dem internationalen Fachpublikum ihre Innovationen vorzustellen“, erzählt Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, nicht ohne stolz. Die voranschreitende Globalisierung und sich verändernde Märkte erfordern immer mehr eine starke, international anerkannte Plattform, die der globalen Fleischwirtschaft einen vollständigen Überblick bietet, Trends aufgreift und Lösungen zeigt – das bietet nur die IFFA.“

Neues Geländekonzept

2013 präsentiert sich die IFFA mit einer neuen Hallenkonzeption. „Mit einem neuen, optimierten Geländekonzept und mehr Ausstellungsfläche erhält die IFFA 2013 ein neues Gesicht – moderner, kompakter und größer“, meint dazu Marzin. Erstmals ist die Halle 11 mit den beiden Hallenebenen 11.0 und 11.1 belegt. Auf beiden Ebenen zeigen die weltweiten Key-Player aus den Bereichen Verpacken, Versorgungseinrichtungen, Mess- und Wägetechnik ihre Innovationen. Zusätzlich werden in der Hallenebene 11.1 Aussteller aus dem Bereich Verarbeiten-Schneiden vor Ort sein. Hersteller aus dem Segment Schlachten, Zerlegen und Verarbeiten sind nach wie vor in der Halle 9.0 und 9.1 angesiedelt. In der Halle 8 liegt der Fokus auf dem Angebotsbereich Verarbeiten. Durch diese Neustrukturierung ist das komplette Angebot an Maschinen und Anlagen im Westen des Messegeländes konzentriert. Neu ist ebenso die Belegung der Halle 4 auf zwei Ebenen.

In der 4.1 ist das Angebot zum Thema „Verkaufen - Alles rund um das Fleischerfachgeschäft“ sowie die Anbieter von Packmitteln vertreten. Eine Ebene darunter, in der 4.0, sind führende Hersteller aus dem In- und Ausland rund um das Produktsegment Ingredienzien, Gewürze, Hilfsstoffe und Därme zu finden. Wolfgang Marzin: „Für unsere Besucher bedeutet das neue Geländekonzept kürzere Wege und eine bessere Übersicht. Mit dem repräsentativen Portalhaus bietet sich außerdem ein neuer Haupteingang im Westen. “

Internationalitätsgrad

Die große Internationalität auf Seiten der Aussteller und der Besucher spiegelt die Bedeutung der IFFA wider. Zur Vorveranstaltung kamen 55 % der ausstellenden Unternehmen aus dem Ausland. Zu den Top-10-Ausstellernationen gehörten nach Deutschland Italien, Spanien, die Niederlande, USA, Frankreich, Dänemark, Österreich, die Schweiz und Polen. Der Anteil der deutschen Aussteller zeigte sich in den vergangenen Jahren stabil und liegt bei rund 45 % . Für das breite Produktangebot der IFFA interessieren sich Fachbesucher aus Industrie, Handwerk und Handel. 59 % der Besucher kamen bei der Vorveranstaltung vor drei Jahren aus dem Ausland.

Eine wichtige Besuchergruppe sind die Entscheider aus dem Fleischer-Handwerk. Heinz-Werner Süß, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands meint dazu: „Die IFFA ist die erste Adresse für das Fleischerhandwerk. Mit zahlreichen attraktiven Veranstaltungen, mit den bedeutenden Wettbewerben und mit den vielen Innovationen im technischen Bereich wird die diesjährig IFFA ihren Anspruch als Weltleitmesse der gesamten Fleischwirtschaft untermauern. Jeder Fleischer-Betrieb sollte die Gelegenheit wahrnehmen und sich mit einem Besuch der IFFA die wichtigen Impulse für die eigenen Zukunft holen.“

Trends der Fleischwirtschaft

Die Schwerpunktthemen Sicherheit, Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Automatisierung und Nachhaltigkeit spielen in der Fleischwirtschaft und der Zulieferindustrie eine zentrale Rolle. Insbesondere die Frage der Nachhaltigkeit gewinnt immer mehr an Bedeutung. In vielen Bereichen der Fleischverarbeitungs- und Verpackungstechnik gibt es bereits Anregungen und Lösungen, den Energie- und Ressourceneinsatz effizient zu gestalten. Die IFFA bietet dazu einen aktuellen

Überblick.

Ein weiteres Branchenthema ist das Clean-Labeling, also die Reduktion bzw. der Austausch deklarationspflichtiger Zusatzstoffe und Allergene sowie künstlicher Aromen. Daneben beschreibt der „Walking Food-Trend“ Lebensstil und Essgewohnheiten jüngerer Zielgruppen. Hier bietet die Gewürzindustrie passende Konzepte, nicht nur für charakteristische Würzsoßen, sondern auch für ansprechende Mitnehmverpackungen. Wichtige Themen im Fleischerhandwerk sind Regionalität, Energieeffizienz, Hygiene, Convenience und Außer-Haus-Verkauf. Was Regionalität betrifft entdecken viele Verbraucher gerade im Zuge der Globalisierung entdecken wieder verstärkt Waren

Waren aus ihrer unmittelbaren Umgebung. Regionale Produkte und Wirtschaftskreisläufe werden bevorzugt.

Meat Vision Congress

Ein attraktives Rahmenprogramm rundet den Besuch der IFFA ab. Neu ist der internationale Meat Vision Congress mit Gala-Nacht und Preisverleihung am 3. Mai. Traditionell ein Besuchermagnet werden wieder die internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbands sein. Und die Sonderschau „Die Trendfleischerei“ greift Trends am Point of Sale auf. In einem angegliederten Forum-Bereich finden laufend Fachvorträge und praktische Vorführungen verschiedenster Firmen und Fachleute statt. Der 9. Mai ist IFFA Familientag mit Animationsprogramm für Kinder.

(Red./Messe Frankfurt)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at